



NOMBRE DEL PRODUCTO FILETE de FOGONERO SIN PIEL congelado (interfoliado)

FOTOGRAFÍAS



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Fogonero		
ESPECIE	<i>Pollachius virens</i>		
ZONA DE PESCA	FAO 27 Atlántico noreste Va2		
PRODUCCIÓN	PESCADO EN ALTA MAR		
ARTE DE PESCA	Red de arrastre		
ORIGEN	Islandia		
PESOS	MASTER (BRUTO) 27 Kg.	PESO (UNID VTA) 3 x 9 Kg.	P. NETO ESCURRIDO (UNID VTA) 3 x 9 Kg.
GLASEO	0 %		
CALIBRE	8-16 oz., 16-32 oz., 32+ oz		
VIDA ÚTIL	24 meses		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar siempre a temperatura inferior a -18º		
MARCA	PROVEEDOR		
EAN 8-16	MASTER		
EAN 16-32	MASTER		

VALORES NUTRICIONALES (POR 100g.) **PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (VALORES LÍMITE)**

Valor energético (Kj/Kcal):	246,5 Kj/ 58 Kcal	Microorganismos Aerobios	<190.000 ufc/g
Grasas:	< 0,4 g.	Coliformes	<100 mpn/GR
de las cuales saturadas:	< 0,1 g.	Escherichia coli	<0,2 mpn/GR
Hidratos de carbono:	< 0,4 g.	Salmonella spp	N.D. en 25 gr
de los cuales azúcares:	< 0,1 g.	Staphylococcus aureus	<10/GR
Proteínas:	14,8 g.	Listeria monocytogenes	N.D.
Sal:	0,7 g.		

ALÉRGENOS Y OGM's

Ingredientes alérgenos	Forman parte de la composición del producto?		Presencia por contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten o derivados		X		X
Crustáceos, marisco y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y derivados	X		X	
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados		X		X
Frutos secos con cáscara		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Sésamo y derivados		X		X
Sulfitos		X		X
Altramuces		X		X
Moluscos		X		X
OGM's		X		X
PRODUCTO IRRADIADO		X		X

PACKAGING I PALETIZACIÓN

PACKAGING	BOLSA	Medidas (LxAxG):	Peso:
	CAJA	Medidas (LxAxG): 59 x 25,5x 18,5 cm	Peso: 27 Kg.
PALETIZACIÓN	Cajas/Rellano	Pisos/Palet	Total cajas
	6	8	48
		Altura palet	Tipo de palet
		187 cm.	EUROPALET

MÉTODO DE CONSERVACIÓN

En frigorífico: 24 horas
 En congelador sin estrellas: 3 días
 En congelador: * 1 semana
 ** 1 mes
 *** y **** (A -18º C). Ver fecha de consumo preferente
 No congelar de nuevo tras la descongelación.

SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

Dejar descongelar en un recipiente con rejilla unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende.
 Una vez descongelado, cocinar al gusto